INSTALLATION & OPERATION MANUAL

VULCAN ENDURANCE Series
Gas Hot Plates

ITW Food Equipment Group

VULCAN

MODELS:

GCT12	GCT24
GCT36	GCT48
GCT60	GCT72

www.vulcanhart.com



ITW Food Equipment Group, LLC
10405 Westlake Drive
Charlotte, NC 28273

RETAIN THIS MANUAL FOR FUTURE USE

FORM F38202 Rev. A (07-08)

IMPORTANT FOR YOUR SAFETY

THIS MANUAL HAS BEEN PREPARED FOR PERSONNEL QUALIFIED TO INSTALL GAS EQUIPMENT, WHO SHOULD PERFORM THE INITIAL FIELD START-UP AND ADJUSTMENTS OF THE EQUIPMENT COVERED BY THIS MANUAL.

POST IN A PROMINENT LOCATION THE INSTRUCTIONS TO BE FOLLOWED IN THE EVENT THE SMELL OF GAS IS DETECTED. THIS INFORMATION CAN BE OBTAINED FROM THE LOCAL GAS SUPPLIER.

IMPORTANT

In the event a gas odor is detected, shut down units at main shutoff valve and contact the local gas supplier for service.

FOR YOUR SAFETY

Do not store or use gasoline or other flammable vapors or liquids in the vicinity of this or any other appliance.

⚠ WARNING

Improper installation, adjustment, alteration, service or maintenance can cause property damage, injury or death. Read the installation, operating and maintenance instructions thoroughly before installing or servicing this equipment.

IN THE EVENT OF A POWER FAILURE, DO NOT ATTEMPT TO OPERATE THIS DEVICE.

INSTALLATION, OPERATION AND CARE OF VULCAN ENDURANCE SERIES GAS HOT PLATES

PLEASE KEEP THIS MANUAL FOR FUTURE USE

GENERAL

Vulcan hot plates are produced with quality workmanship and material. These hot plates are designed with efficiency in cooking performance, sanitation, and ease of cleaning in mind. Proper installation, usage and maintenance of your hot plate will result in many years of satisfactory performance.

The manufacturer suggests that you thoroughly read this entire manual and carefully follow all of the instructions provided.

OPTIONAL FIELD INSTALLABLE ACCESSORIES

DESCRIPTION	ACCESSORIES
Flex Hose and Quick Disconnect	- ¾" (18.75 mm) flex hose / disconnect, 4' (1219 mm long). - 1" (25 mm) flex hose / disconnect, 4' (1219 mm) long.

INSTALLATION

UNPACKING

This hot plate was inspected before leaving the factory. The transportation company assumes full responsibility for safe delivery upon acceptance of the shipment. Immediately after unpacking, check for possible shipping damage. If the hot plate is found to be damaged, save the packaging material and contact the carrier within 15 days of delivery.

If burner has been shipped using any package strapping devices, remove these before installing the hot plate.

Before installing, check the type of gas supply (natural or propane) to make sure they agree with the specifications on the rating plate located on the side of the hot plate. If the supply and equipment requirements do not agree, do not proceed with the installation. Contact your dealer immediately.

LOCATION

The equipment area must be kept free and clear of combustible substances.

Installation clearances:

	COMBUSTIBLE CONSTRUCTION	NON-COMBUSTIBLE CONSTRUCTION
Back:	6" (152 mm)	0"
Right Side:	10" (254 mm)	0"
Left Side:	10" (254 mm)	0"

The installation location must allow adequate clearances for servicing and proper operation. A minimum front clearance of 24" (610 mm) is required.

The hot plate(s) must be installed so that the flow of combustion and ventilation air will not be obstructed. Adequate clearance for air openings into the hot plate(s) must be provided. Make sure there is an adequate supply of air in the room to allow for combustion of the gas at the burners.

INSTALLATION CODES AND STANDARDS

Your Vulcan hot plate must be installed in accordance with:

In the United States of America:

1. State and local codes.

2. National Fuel Gas Code, ANSI-Z223.1/NFPA #54 (latest edition). This shall include but not be limited to: NFPA #54 Section 10.3.5.2 for Venting. Copies may be obtained from The American Gas Association Accredited Standards Committee Z223, @ 400 N. Capital St. NW, Washington, DC 20001 or the Secretary Standards Council, NFPA, 1 Batterymarch Park Quincy, MA 02169-7471.

   NOTE: In the Commonwealth of Massachusetts
   All gas appliances vented through a ventilation hood or exhaust system equipped with a damper or with a power means of exhaust shall comply with 248 CMR.

3. NFPA Standard # 96 Vapor Removal from Cooking Equipment, latest edition, available from the National Fire Protection Association, Batterymarch Park, Quincy, MA 02269.

In Canada:

1. Local codes.

2. CAN/CSA-B149.1 Natural Gas Installation (latest edition)

3. CAN/CSA-B149.2 Propane Installation Code (latest edition), available from the Canadian Gas Association, 178 Rexdale Blvd., Etobicoke, Ontario, Canada M9W 1R3

The above are available from the Canadian Standard Association, 5060 Spectrum Way, Suite 100, Mississauga, Ontario, Canada L4W 5N6.

CASTER EQUIPPED HOT PLATES

Hot plates mounted on casters must use a flexible connector (not supplied by Vulcan) that complies with the Standard for Connectors for Movable Gas Appliances, ANSI Z21.69•CSA 6.16 and a quick-disconnect device that complies with the Standard for Quick-Disconnect Devices for Use With Gas Fuel, ANSI Z21.41•CSA 6.9. In addition, adequate means must be provided to limit movement of the appliance without depending on the connector and the quick-disconnect device or its associated piping to limit appliance movement. Attach the restraining device at the rear of the hot plate.

If disconnection of the restraint is necessary, turn off the gas supply before disconnection. Reconnect this restraint prior to turning the gas supply on and returning the hot plate to its installation position.

If the hot plate is installed on casters and is moved for any reason, it is recommended that the hot plate be re-leveled front to back and side to side.

LEVELING

To level the hot plate, place a carpenter's level on the hot plate and check leveling of the unit side to side and front to rear. Achieve leveling by turning each foot section of the unit's leg as needed. Turning the foot in a counter clockwise direction will increase height and clockwise will decrease.

GAS PRESSURE REGULATOR

A preset gas pressure regulator and street elbow is shipped with the hot plate. This regulator must be installed by an authorized service person before the unit is placed into operation. See full unit data plate located on the side of the hot plate, for pressure regulator setting information. If a manometer is being used, utilizing one of the available pressure taps in the manifold, the manifold pressure with one burner on should be ± 0.3" W.C. of the value indicated on the rating plate.

1. Locate the gas connection pipe protruding through the back of the unit.

2. Cover the pipe threads with pipe joint compound resistant to propane gases.

3. Screw the regulator onto the pipe hand tight with flow direction arrow pointing towards the back of the unit and the regulator adjustment in the up right position.

4. With a pipe wrench, tighten the regulator securely in the upright position. (The regulator is preset and should not require any additional adjustments.) The pressure regulator must be mounted horizontally to ensure the proper preset outlet pressure. If mounted in any other direction, the outlet pressure must be rechecked and possibly reset. A leak limiter is supplied with every regulator to allow excess gas pressure to escape. Do not obstruct the limiter or the gas regulator, as obstruction may cause the regulator to malfunction.

GAS CONNECTIONS

NOTICE All gas supply connections and any pipe joint compound used must be resistant to the action of propane gases.

⚠ WARNING Prior to lighting, check all joints in the gas supply line for leaks. Use soap and water solution. Do not use an open flame.

After piping has been checked for leaks, all piping receiving gas should be fully purged to remove air.

TESTING THE GAS SUPPLY SYSTEM

When test pressures exceed ½ psig (3.45 kPa), the hot plate and its individual shutoff valve must be disconnected from the gas supply piping system.

When test pressures are ½ psig (3.45 kPa) or less, the hot plate must be isolated from the gas supply system by closing its individual manual shutoff valve.

FLUE CONNECTIONS

DO NOT obstruct the flow of flue gases from the flue located on the rear of the hot plate. Proper venting of flue gas is vital to the safe and efficient operation of the hot plate. Problems arising from the intentional obstruction of the flue will result in voiding of warranty. It is recommended that the flue

gases be ventilated to the outside of the building through a ventilation system installed by qualified personnel.

From the termination of the flue to the filters of the hood venting system, a minimum clearance of 18" (457 mm) must be maintained. Information on the construction and installation of ventilating hoods may be obtained from the standard for "Vapor Removal from Cooking Equipment," NFPA No. 96 (latest edition), available from the National Fire Protection Association, Batterymarch Park, Quincy, MA 02269.

OPERATION

⚠ WARNING The appliance and its parts are hot. Use care when operating, cleaning, or servicing the appliance.

CONTROLS

Open Top Burner Valve — Allows gas to flow to the top burners. To open valve, turn knob counterclockwise. To close valve, turn knob clockwise.

LIGHTING AND SHUTTING DOWN PILOTS

1. Remove front row of grates.
2. Turn the main gas supply valve to the ON position.
3. Light all standing pilots. Pilot access can be reached under the grate support beam running from left to right.
4. Turn the burner valve ON to the desired heat.
5. If burners fail to light, turn off all valves, and then call an authorized installation or service person.
6. To shut down, turn the burner valve to the OFF position.
7. For complete shut down, turn all burner valves to the OFF position. Turn off main gas supply.

OPERATING SUGGESTIONS

Open-top burners are quickly lit and require no preheating time. Open top burners have a wide low to high burner flame adjustment hot plate. This allows for better simmering performance at the lowest possible stabilized setting. When simmering, turn the burner valve knob down until you reach the optimum lowest burner flame setting to maintain the desired simmer point.

CLEANING

⚠ WARNING Shut off the gas before cleaning the appliance.

⚠ WARNING The appliance and its parts are hot. Be very careful when operating, cleaning, or servicing the appliance.

Exterior surfaces may be cleaned using soft cloth and mild detergent. Do not use Dawn® dish detergent to clean the exterior or interior components of the hot plate.

Vulcan equipment is strongly constructed and is designed to give you long, satisfactory service at low cost, provided you give it proper care. Frequent cleaning and occasional adjusting should reward you with low operating and maintenance costs and faster, better service.

DAILY CLEANING

Clean cast iron open top grates with a mild soap and water solution. Rinse thoroughly and dry with a clean, water-absorbent towel. Immediately after drying (with grates still removed from the hot plate top), season grates lightly with liquid vegetable or spray-type cooking oil.

After seasoning, replace grates onto the hot plate. Turn on all open top sections to LOW and allow them to burn for at least 15 minutes before using pots or pans on the hot plate top. Season the open top grates after each cleaning. Failure to season grates will cause grates to rust.

EXTERIOR CLEANING

Daily
Clean exterior finish with a mild solution of soap or grease-dissolving cleaner. To remove discoloration, use a nonabrasive cleaner. Always rub with the grain of the metal. Stainless steel areas of the hot plate can be polished by using a soft dry cloth. If needed, add stainless steel polish to the soft cloth.

STAINLESS STEEL
Here are a few simple cleaning procedures that have been found effective for keeping stainless steel equipment clean, sparkling and bright.

General Cleaning
Use ordinary soap or detergent and water for routine cleaning of stainless steel. To prevent water spots and streaks, rinse thoroughly with warm water and wipe dry with a soft clean cloth. The addition of a rinsing agent will also help prevent spotting. Do not pressure wash any portion of the hot plate.

Fingerprints
Fingerprints are sometimes a problem on highly polished surfaces of stainless steel. They can be minimized by applying a cleaner that will leave a thin oily or waxy film. To use these cleaners, simply wipe on and remove excess with a soft dry cloth. After using, subsequent fingerprints will usually disappear when wiped lightly with a soft cloth or with a cloth containing a little of the cleaner. If the surface is especially dirty to start, wash first with soap or detergent and water.

Heat Tint
Straw-colored or slightly darkened areas may appear on stainless steel around the hot plates where temperatures reach 500°F (260°C) or more. This "heat tint" is caused by a slight oxidation of the stainless steel and is not harmful. To control or minimize this condition, never use more heat than is absolutely necessary.

MAINTENANCE & ADJUSTMENTS

FLUE
Check the flue when it is cool to be sure it is free of obstructions.

SERVICE AND PARTS INFORMATION
To obtain service and parts information, contact an authorized service agency in your area (refer to our website, www.vulcanhart.com for a complete listing of authorized service and parts depots). When

calling for service, the following information must be available: model number, serial number, and gas type. This information can be found on the main data plate, located on the side of the unit.

PRECAUTIONS

When scraping off heavy deposits of grease or oil from stainless steel equipment, never use ordinary steel scrapers. Particles of ordinary steel may become embedded in, or lodge on, the surface of the stainless steel. These will rust, causing unsightly stains and possible contamination of food. If it is necessary to scrape, use stainless steel, wood, plastic or rubber tools.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	CAUSES / CORRECTIONS
Excessive Valve Handle Temperatures / Sticking Top Burner Valves	**Verify that oven door is closed.** **If door is closed properly, call for service.** **Improper ventilation.**
Poor Ignition	**Call for service.**
Pilot and Burners Will Not Light	**Verify that main gas supply is turned on.** **Verify that burner assembly is properly installed.** **Call for service.**

NOTES

MODE D'INSTALLATION ET MODE D'EMPLOI

PLAQUES CHAUFFANTES
DE LA SÉRIE VULCAN ENDURANCE

Groupe ITW Équipement alimentaire

VULCAN

MODÈLES:

GCT12	GCT24
GCT36	GCT48
GCT60	GCT72

www.vulcanhart.com



Une division de Groupe ITW Équipement alimentaire, LLC
10405 Westlake Drive
Charlotte, NC 28273

DOCUMENT À CONSERVER EN CAS DE BESOIN

F38202 Rév. A (07-08)

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

CE MANUEL A ÉTÉ PRÉPARÉ À L'INTENTION D'UN PERSONNEL QUALIFIÉ ET AUTORISÉ À INSTALLER DES APPAREILS FONCTIONNANT AU GAZ ET À EFFECTUER LE DÉMARRAGE INITIAL CHEZ LE CLIENT DE MÊME QUE LE RÉGLAGE DES APPAREILS CONCERNÉS DANS CE MANUEL.

AFFICHER À UN ENDROIT VISIBLE LES PREMIERS SOINS À ADMINISTRER À TOUTE PERSONNE AYANT RESPIRÉ LES GAZ QUE CET APPAREIL DÉGAGE. ON PEUT SE PROCURER CES INFORMATIONS CHEZ LE FOURNISSEUR DE GAZ LE PLUS PRÈS.

IMPORTANT

En cas d'odeurs de gaz, éteindre l'appareil par le robinet d'arrêt principal et communiquer avec la compagnie de gaz la plus près ou avec le fournisseur de gaz attitré pour l'entretien.

MESURE DE SÉCURITÉ

Ne pas entreposer ni utiliser d'essence ni autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

⚠ AVERTISSEMENT

L'installation, le réglage, la modification, la réparation ou l'entretien incorrects de cet appareil peuvent causer des dommages matériels, des blessures ou la mort. Lire attentivement les instructions d'installation, de fonctionnement et d'entretien avant de procéder à son installation ou entretien.

EN CAS DE PANNE DE COURANT, NE PAS FAIRE FONCTIONNER CET APPAREIL.

Installation, fonctionnement et entretien
PLAQUES CHAUFFANTES
DE LA SÉRIE VULCAN ENDURANCE

GÉNÉRALITÊS

Les plaques chauffantes Vulcan sont fabriqués avec le plus grand soin et à partir des meilleurs matériaux. Ils sont conçus en vue d'obtenir des résultats de cuisson satisfaisants, tout en tenant compte de l'hygiène et de la facilité de nettoyage. Leur installation, utilisation et entretien appropriés permettront d'en obtenir un rendement optimal pendant de nombreuses années.

Il est recommandé de lire ce manuel au complet et de suivre attentivement toutes les instructions.

ACCESSOIRES POUR INSTALLATION SUR PLACE EN OPTION

DESCRIPTION	ACCESSOIRES
Tuyau flexible et raccord à débranchement rapide	- Tuyau flexible de 19 mm (3/4 po) et raccord à débranchement rapide de 1 219 mm (4 pi) de longueur. - Tuyau flexible de 25 mm (1 po) et raccord à débranchement rapide de 1 219 mm (4 pi) de longueur

INSTALLATION

DÉBALLAGE

Cette plaque chauffante a été inspectée avant de quitter l'usine. En acceptant de livrer cette marchandise, le transporteur en assume l'entière responsabilité jusqu'à la livraison. Immédiatement après avoir déballé l'appareil, vérifier s'il n'a pas été endommagé lors du transport. En cas de dommages, conserver le matériel d'emballage et aviser le transporteur dans les 15 jours suivant la date de réception.

Si le brûleur a été emballé avec des courroies, les enlever avant d'installer la plaque chauffante.

Avant d'installer l'appareil, s'assurer que le type de gaz (naturel ou propane) de l'immeuble correspond aux spécifications de la plaque signalétique se trouvant à l'intérieur du panneau inférieur. S'il ne correspond pas, ne pas installer l'appareil et communiquer sans tarder avec votre détaillant.

EMPLACEMENT

Aucune substance combustible ne doit se trouver à proximité de cet appareil.

Dégagement requis lors de l'installation :

	CONSTRUCTION COMBUSTIBLE	CONSTRUCTION INCOMBUSTIBLE
Arrière :	152 mm (6 po)	0"
Côté droit :	254 mm (10 po)	0"
Côté gauche :	254 mm (10 po)	0"

Les plaques chauffantes doivent se trouver dans un endroit suffisamment espacé pour permettre leur entretien et leur fonctionnement appropriés. Un dégagement minimal de 610 mm (24 po) est requis devant l'appareil.

Installer les plaques chauffantes de manière à assurer la circulation de l'air nécessaire à la combustion des gaz et à la ventilation appropriée de l'appareil. Observer un dégagement suffisant autour des ouvertures d'approvisionnement d'air de la plaque chauffante. S'assurer d'une bonne ventilation dans le local pour permettre la combustion des gaz.

CODES D'INSTALLATION ET NORMES

L'installation de votre plaque chauffante Vulcan doit se faire selon les codes suivants :

Aux États-Unis :

1. Codes locaux
2. Norme ANSI/Z223.1 /NFPA N° 54 (dernière édition) du National Fuel Gas Code. Ceci devra inclure mais ne pas se limiter à la norme NFPA N° 54 pour la ventilation, section 10.3.5.2, dont on peut se procurer un exemplaire auprès de l'American Gas Association Inc., Comité de normalisation reconnu Z223, 400 N. Capital St. NW, Washington, DC 20001, ou le Secrétaire du Comité de normalisation, NFPA, 1 Batterymarch Park, Quincy, MA 02169-7471.

NOTA : Dans l'État du Massachusetts, tous les appareils au gaz ventilés par une hotte de ventilation ou un système d'évacuation muni d'un registre ou de moyens d'évacuation à puissance doivent être conformes à la règlementation 248 CMR.

3. Norme NFPA N° 96 pour l'évacuation de la fumée des appareils de cuisson (dernière édition) dont on peut se procurer un exemplaire auprès de la National Fire Protection Association, Batterymarch Park, Quincy, MA 02269.

Au Canada :

1. Codes locaux.
2. Norme CAN/CSA B149.1 du Code d'installation des appareils fonctionnant au gaz naturel (dernière édition).
3. Norme CAN/CSA-B149.2 du Code d'installation des appareils fonctionnant au gaz propane (dernière édition) dont on peut se procurer un exemplaire auprès de l'Association canadienne du gaz, 178 Rexdale Blvd, Etobicoke, Ontario, Canada M9W 1R3.

On peut se procurer un exemplaire des normes ci-dessus auprès de l'Association canadienne de normalisation, 5060 Spectrum Way, Bureau 100, Mississauga, Ontario, Canada L4W 5N6.

Si l'appareil doit être installé sur des roulettes, se munir d'un connecteur flexible (non fourni par Vulcan) conforme aux normes ANSI-Z21.69 • CAN/CSA-6.16 sur les connecteurs des appareils au gaz mobile et d'un raccord à débranchement rapide conforme aux normes ANSI-Z21.41 • CSA 6.9. En plus, prendre les moyens nécessaires pour limiter le mouvement de l'appareil sans devoir compter sur le connecteur ou le raccord à débranchement rapide, ni même sur la tuyauterie pour le garder immobile. Fixer le dispositif de retenue à l'arrière de la plaque chauffante.

S'il s'avère nécessaire de détacher le dispositif de retenue, couper l'alimentation en gaz de l'appareil. Le rattacher avant de rétablir l'alimentation en gaz et de remettre l'appareil en position d'exploitation.

Si la plaque chauffante est installée sur des roulettes et doit être déplacée pour une raison ou une autre, il est conseillé de la niveler à nouveau d'avant en arrière et d'un côté à l'autre.

NIVELAGE

Pour niveler la plaque chauffante, déposer un niveau de menuisier sur la surface de la plaque chauffante et procéder à son nivelage d'un côté à l'autre et d'avant vers l'arrière. Terminer le nivelage en tournant chaque section de pattes si nécessaire. Tourner les pattes dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour les élever et l'inverse pour les abaisser.

RÉGULATEUR DE PRESSION DE GAZ

Le régulateur de pression de gaz et le coude mâle-femelle sont expédiés avec la plaque chauffante. Ils doivent être installés par un technicien qualifié avant que l'appareil soit en état de fonctionner. Pour des renseignements concernant le réglage du régulateur de pression, voir la plaque signalétique de l'appareil trouvé sur le côté de la plaque chauffante. Si on se sert d'un manomètre, en utilisant l'un des robinets de pression disponibles dans la tubulure d'alimentation, la pression d'admission d'un brûleur ouvert devrait être de $\pm$ 0.3 de colonne d'eau de la valeur indiquée sur la plaque signalétique.

1. Repérer le tuyau de raccordement du gaz de à l'arrière de la plaque chauffante.
2. Enduire les filets du tuyau d'agent d'étanchéité résistant au gaz propane.
3. Serrer solidement à la main le régulateur sur le tuyau, la flèche pointant vers l'arrière de la plaque chauffante et le réglage du régulateur à la verticale.
4. Au moyen d'une clé à tuyau, serrer solidement le régulateur à la verticale. (Le régulateur est déjà réglé et ne requiert aucun autre réglage. Fixer le régulateur à l'horizontale pour s'assurer de la pression d'échappement appropriée. S'il se trouve dans une autre position, régler à nouveau la pression d'échappement pour assurer le fonctionnement approprié de l'appareil. Chaque régulateur est muni d'un limiteur de fuites permettant l'échappement de l'excès de pression du gaz. Ne pas l'obstruer pour ne pas nuire à son fonctionnement.

BRANCHEMENT DU GAZ

AVIS **Tous les raccords d'alimentation de la conduite de gaz et la pâte à joints de tuyaux doivent résister à l'action du gaz propane.**

⚠ AVERTISSEMENT **Avant de procéder à l'allumage, faire circuler de l'eau savonneuse dans tous les joints de la conduite de gaz pour s'assurer qu'ils ne présentent aucune fuite. Ne pas se servir d'une flamme nue.**

Après avoir enrayé toute possibilité de fuite, purger la conduite de gaz pour évacuer tout l'air qu'elle contient.

ESSAIS DE LA CANALISATION DE GAZ

Si la pression de la canalisation de gaz est supérieure à 3,45 kPa (1/2 psig) lors d'essais de pression, débrancher la plaque chauffante et son robinet d'arrêt de la conduite de gaz.

Lorsque la pression d'essai est égale ou inférieure à 3,45 kPa (1/2 psig), isoler l'appareil de la canalisation de gaz en fermant son robinet d'arrêt manuel.

CONDUIT D'ÉVACUATION

NE PAS obstruer le débit des gaz de combustion dans le conduit d'évacuation à l'arrière de l'appareil. Une ventilation adéquate pour l'évacuation du gaz est essentielle pour une exploitation sécuritaire et efficace de la plaque chauffante. Les problèmes qui pourraient survenir suite à une obstruction intentionnelle auraient pour effet d'annuler la garantie. Il est recommandé que les gaz de combustion soient ventilés à l'extérieur de l'immeuble par un système de ventilation installé par un personnel qualifié.

Maintenir un dégagement minimum de 457 mm (18 po) entre l'extrémité du conduit d'évacuation de l'appareil et les filtres de la hotte de ventilation. Les informations sur la construction et l'installation des hottes de ventilation sont comprises dans la norme NFPA n° 96 (dernière édition) relative à l'installation de matériel pour l'évacuation des fumées et vapeurs grasses des cuisines commerciales dont on peut se procurer un exemplaire auprès de la National Fire Protection Association, Batterymarch Park, Quincy, MA 02269.

FONCTIONNEMENT

⚠ AVERTISSEMENT La plaque chauffante et ses composants sont chauds. Exercer une extrême prudence lors de son utilisation, nettoyage ou entretien.

COMMANDES

Robinet de brûleur de surface de cuisson – Permet d'acheminer le gaz vers les brûleurs de la surface de cuisson. Pour l'ouvrir, tourner le bouton dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et dans le sens inverse pour le fermer.

ALLUMAGE ET EXTINCTION DES VEILLEUSES

1. Enlever la rangée avant des grilles.
2. Ouvrir le robinet de gaz principal.
3. Allumer toutes les veilleuses permanentes. La veilleuse est accessible par la colonne d'appui de la grille de gauche à droite.
4. Ouvrir le robinet du brûleur et le mettre à la chaleur désirée.
5. Si les brûleurs refusent de s'allumer, fermer tous les robinets et appeler un technicien de l'entretien autorisé.
6. Pour éteindre, fermer le robinet du brûleur.
7. Pour un arrêt complet, fermer tous les robinets des brûleurs. Fermer le robinet de gaz principal.

SUGGESTIONS DE FONCTIONNEMENT

Les plaques chauffantes à brûleurs découverts s'allument rapidement et ne nécessitent aucun temps de réchauffage. Les brûleurs découverts possèdent une grande variété de réglages de la flamme du brûleur allant de basse à élevée. Ceci permet un rendement supérieur pour une cuisson lente à un réglage stabilisé le plus bas possible. Pour effectuer une cuisson lente, tourner le bouton de robinet du brûleur vers le bas jusqu'à l'obtention d'un réglage de flamme le plus bas possible pour maintenir le point de cuisson désiré.

NETTOYAGE

⚠ AVERTISSEMENT Éteindre le gaz avant le nettoyage de l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT La plaque chauffante et ses composants sont chauds. Exercer une extrême prudence lors de son utilisation, nettoyage ou entretien.

Les surfaces extérieures se nettoient au moyen d'un chiffon et d'un détergent doux. Ne pas utiliser du détergent à vaisselle Dawn^{md} pour nettoyer les composants extérieurs et intérieurs de la plaque chauffante.

Les équipements Vulcan sont fabriqués à partir de matériaux solides et conçus pour vous donner satisfaction pendant longtemps à un coût peu élevé en autant que vous en preniez soin. Des nettoyages fréquents et des réglages de temps à autre de vos appareils réduiront vos coûts d'exploitation et d'entretien et permettront d'obtenir un meilleur rendement.

NETTOYAGE QUOTIDIEN

Nettoyer les grilles en fonte des brûleurs dans de l'eau chaude savonneuse. Rincer à fond et essuyer à l'aide d'une serviette propre et absorbante. Immédiatement après les avoir essuyées (avant de les

remettre en place sur la plaque chauffante), enduire les grilles d'une mince couche d'huile végétale ou vaporiser de l'huile à cuisson.

Remettre les grilles en place après leur apprêtage. Ouvrir tous les brûleurs découverts et les mettre à LOW (faible intensité) et laisser chauffer pendant au moins 15 minutes avant d'y déposer des marmites ou casseroles. Apprêter les grilles après chaque nettoyage, faute de quoi elles risquent de rouiller.

NETTOYAGE DU REVÊTEMENT EXTÉRIEUR

Nettoyage quotidien

Nettoyer le revêtement extérieur de l'appareil à l'aide d'une solution savonneuse douce ou de dissolvant à graisse. Pour réduire la décoloration, utiliser un nettoyant non abrasif. Toujours frotter dans le sens du grain du métal. Polir les surfaces en acier inoxydable à l'aide d'un chiffon sec doux. Ajouter un produit à polir l'acier inoxydable sur un chiffon doux, si nécessaire.

ACIER INOXYDABLE

Suivre les indications qui suivent pour le nettoyage de l'acier inoxydable pour qu'il demeure propre, brillant et étincelant.

Nettoyage général

Utiliser du savon ordinaire ou du détergent et de l'eau pour le nettoyage quotidien de l'acier inoxydable. Pour éviter la présence de taches d'eau et de rayures, rincer l'appareil à fond à l'eau chaude et l'essuyer à l'aide d'un chiffon sec, doux et propre. L'ajout d'agent de rinçage peut également s'avérer efficace. Ne pas laver à pression aucune pièce de l'appareil.

Empreintes de doigts

Les empreintes de doigts constituent parfois un problème sur les surfaces en acier inoxydable très polies. Il est possible de minimiser leur formation au moyen d'un nettoyant qui laissera un léger film d'huile et de cire. Étendre ce type de nettoyant sur la surface et enlever l'excédent d'huile à l'aide d'un chiffon doux et sec. Par la suite, les empreintes de doigts disparaîtront en les essuyant légèrement à l'aide d'un chiffon doux ou d'un chiffon contenant une petite quantité du nettoyant. Si la surface est particulièrement sale au départ, la laver d'abord à l'eau savonneuse ou au détergent.

Colorations de recuit

Il peut se former des taches de couleur paille ou légèrement plus foncées lorsque l'acier inoxydable est soumis à des températures de 260 °C (500 °F) ou plus. Ces "colorations de recuit" sont causées par une légère oxydation de l'acier inoxydable et ne sont pas nocives. Pour empêcher ou minimiser ce phénomène, ne jamais chauffer l'appareil plus qu'il n'est vraiment nécessaire.

ENTRETIEN ET RÉGLAGES

CONDUIT D'ÉVACUATION

Une fois par année, lorsqu'il est froid, s'assurer que le conduit d'évacuation n'est pas obstrué.

SERVICE DE L'ENTRETIEN ET PIÈCES DE RECHANGE

Pour l'entretien de l'appareil ou pour obtenir des renseignements sur des pièces de rechange, communiquer avec le service de l'entretien le plus près (pour une liste complète de nos succursales de service de l'entretien et de pièces autorisées, visiter notre site Web à l'adresse : www.vulcanhart.com). Lors d'une demande de service, fournir les renseignements suivants : le numéro de modèle, le numéro de série et le type de gaz. Ces renseignements se trouvent sur la plaque signalétique principale à l'arrière de l'appareil, ou sur la plaque signalétique secondaire à l'intérieur du panneau inférieur avant. Soulever et abaisser ce panneau pour accéder à la plaque signalétique secondaire.

PRÉCAUTIONS

Ne jamais utiliser une racle ordinaire en acier inoxydable pour enlever les dépôts tenaces de graisse ou d'huile sur une surface en acier inoxydable. Des particules ou de l'acier ordinaire risquent de s'incruster ou de se loger dans la surface en acier inoxydable, provoquant une légère formation de rouille et possiblement la contamination des aliments. S'il est absolument nécessaire de gratter, utiliser un instrument en acier inoxydable, en bois, en plastique ou en caoutchouc.

DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES
Poignée de robinet excessivement chaude **Robinets de la surface de cuisson figés**	**Vérifier si la porte du four est fermée. Si c'est le cas, communiquer avec le service de l'entretien.** **Ventilation incorrecte.**
Mauvais allumage	**Communiquer avec le service de l'entretien.**
Veilleuse et brûleurs qui ne s'allument pas	**Vérifier si l'alimentation en gaz principale est ouverte.** **Vérifier si l'assemblage du brûleur est bien installé.** **Communiquer avec le service de l'entretien.**

REMARQUES